

Premium im Visier

EINE SEHR HOHE GEBÄCKQUALITÄT, STÄNDIG NEUE PRODUKTE, FRISCHE, GESCHMACK UND SAUERTEIG – MIT DEM FOKUS AUF PREMIUM-BACKWAREN HAT DIE TÜRKISCHE BÄCKEREI HEG GIDA IHREN PLATZ IN ISTANBUL BEHAUPTET. NUN SETZT DAS UNTERNEHMEN AUF EXPANSION.



++ Bild 1

++ Bild 1
Brote mit Sauerteig- und Roggenanteil werden vor allem von der Mittelschicht in der Türkei gekauft

++ Bild 2
Über 30 verschiedene Brotsorten verlassen die Produktion in Istanbul

++ Bild 3
CEO Ismail Bütün (links) und Geschäftsführer Ertan Uysal

+ Experten schätzen, dass es heute rund 30.000 Bäckereien in der Türkei gibt. Die meisten davon sind lokale Unternehmen mit drei bis vier Angestellten und einem Sortiment von ca. zehn Arten von Backwaren. Neben den handwerklichen Unternehmen sind auch große Handelsunternehmen wie Migros aus der Schweiz und Carrefour aus Frankreich in den Metropolen der Türkei aktiv. Sie backen ihre frische Ware oft in einer

Hausbäckerei vor Ort; zu dem Sortiment gehören Brote und feine Backwaren. Daneben gibt es noch Industriebetriebe und mittelständische Bäckereien. Einer der Marktmacher bei den mittelständischen Bäckereien in Istanbul ist die Bäckerei HEG GIDA. Das Unternehmen liefert über 150.000 Backwaren pro Woche an verschiedene Wiederverkäufer, Caterer, Verkehrsbetriebe, Coffeeshops und Le Pain Quotidien-Filialen.



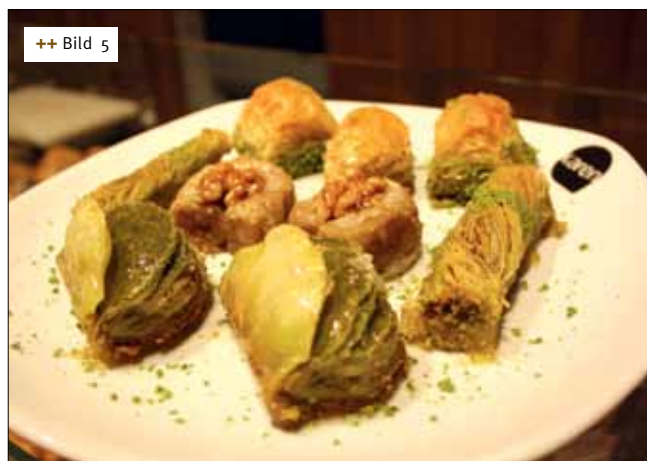
++ Bild 2



++ Bild 3



++ Bild 4
Die fünf eigenen Verkaufsstellen sind von 7 bis 24 Uhr geöffnet. Morgens kann der Kunde dort alles für das Frühstück einkaufen, am Mittag gibt es Pasta und weitere warme Gerichte. Brot, Baklava und Kuchen gibt es den ganzen Tag



++ Bild 5
Baklava wird mit verschiedensten Füllungen angeboten und gehört im gesamten Nahen Osten und auf der Balkanhalbinsel zum traditionellen Gebäck

Dazu kommen fünf eigene Shops, sodass die Kunden an mehr als 100 Punkten in der Stadt Backwaren aus dem Hause HEG GIDA erhalten können.

Produziert wird von den insgesamt 180 Mitarbeitern an zwei Standorten. 85 Mitarbeiter stellen rund 20 km vor den Toren der Stadt hauptsächlich Backwaren nach türkischer Art her. Dazu gehört in der Türkei ein 300 g schweres Weizenbrot, welches den ganzen Tag über vom Verbraucher zu verschiedenen Mahlzeiten verzehrt wird.

Neubau für Top-Qualität

Ende 2010 entschieden sich Geschäftsführer Ertan Uysal und CEO Ismail Bütün für einen Neubau in einem Industriegebiet nahe dem internationalen Flughafen Istanbul Atatürk. Der Grund war, dass man näher am Kunden produzieren und so die Frische der Backwaren gewährleisten

wollte. Zudem wurden die Transportkosten reduziert und es folgte eine konsequente Ausrichtung auf die Produktion von hochwertigen Backwaren. „Durch den Neubau konnten wir die Backwarenqualität in unseren Shops und bei unseren anderen Kunden steigern“, erklärt Bütün. Bei der Produktion setzt das Unternehmen auf eine hohe Backwarenqualität. So kommt beim traditionellen Baklava nur Butter als Fett infrage und bei Broten nach europäischer Art setzt die Bäckerei eigene Sauerteige ein.

45 Mitarbeiter verteilen sich auf einer Fläche von 4.000 m². Insgesamt besitzt der Bau fünf Etagen, wobei sich das Lager, die Warenverteilung und die Kühlflächen im Erdgeschoss befinden. In der ersten Etage folgen die Sandwich-Produktion und die Verpackung. In der zweiten Etage findet die Brotproduktion statt. Hier befinden sich neben den Knetern auch die beiden Stikkenöfen, der Etagenofen sowie der Fermentationsraum für die Sauerteigproduktion. Dabei setzt

ANZEIGE

www.boyensbackservice.de

Wir kriegen's gebacken!

FRUCHTIGE SOMMERHITS

erstklassiges Aussehen und perfekter Glanz





Besuchen Sie uns auf der IBA Halle A3, Stand 110
16. - 21. 09.2012



Jelly concept



Jelly economy



SPRÜH-SYSTEME
 UNIFILLER-SYSTEME
 BACKTRENNMITTEL

boyens backservice GmbH
Gildestraße 76-80 · 49479 Ibbenbüren

Telefon +49 (0) 54 51-96 37-0
Telefax +49 (0) 54 51-96 37-16

info@boyensbackservice.de
www.boyensbackservice.de



++ Bild 6

Neben Torten ist Baklava eine klassische Süßspeise

die Bäckerei auf Anlagen aus dem Hause Isernhäger GmbH & Co. KG, Isernhagen, Deutschland. Drei Anlagen stehen in der Backstube: eine Anlage zur Produktion des Aromastückes (Fassungsvermögen 100 kg), eine Anlage für Weizensauerteig (Fassungsvermögen 300 kg) und eine Anlage für die Brotfermentation (Fassungsvermögen 300 kg). Diese Anlagen bilden die Grundlage für über 30 verschiedene Brotsorten. Gekauft werden die Brote vor allem von der stark wachsenden Mittelschicht in Istanbul. „Diese meist jüngeren, gut gebildeten Menschen orientieren sich bei der Ernährung oft an der Lebensweise in Westeuropa“, erläutert CEO Bütün, „und gerade in der Millionenstadt Istanbul wächst die Nachfrage. Auch weil das Sauerteig- und Mehrkornbrot als gesünder gelten als andere Brote.“ Neben weizenbetonten Broten mit Sauerteig findet der Kunde auch Backwaren mit Roggenanteilen in den Regalen der HEG GIDA-Verkaufsstellen. Dabei verwendet die Bäckerei gerne natürliche Rohstoffe; ein Bio-Zertifikat wurde dem Unternehmen im Frühjahr 2012 ausgestellt.

Über der Brotproduktion arbeiten die Mitarbeiter der Konditorei. Hier entsteht neben Kuchen, Muffins, Salaten und Pastaprodukten auch die Spezialität Baklava. Per Hand rollen die Mitarbeiter dazu mit Hölzern einen sehr dünnen Weizenteig aus. In Gebäckschichten wird der Teig immer wieder übereinandergelegt und verschiedenste Füllungen mit Mandeln, Pistazien oder Haselnüssen werden eingebracht. Rund 40 Baklava-Sorten finden sich im Sortiment der Bäckerei. Insgesamt stellen die Mitarbeiter über 300 verschiedene Backwaren her. Im obersten Stock der Produktion befinden sich dann noch das Büro, weitere Geschäftsräume der Bäckerei und ein Schulungsraum.

Zukunftsinvestition

Heute hat die Bäckerei 25 eigene Lkw und bei Bedarf liefert eine Spedition die Backwaren zu den Kunden. Der Jahresumsatz der Bäckerei liegt bei rund 5 Mio. EUR. Dabei



++ Bild 7

Die Bäckerei liefert über 150.000 Backwaren pro Woche an verschiedene Wiederverkäufer und fünf eigene Shops

tragen die eigenen Shops mit rund 35 % bei und die Wiederverkäufer generieren ca. 65 % des Umsatzes. Wichtig war CEO Ismail Bütün bei der Ausrichtung der Bäckerei und beim Neubau, dass auch Anlagen aus Europa in der Produktion und in den eigenen Shops eingesetzt werden. „Da wir Backwaren nach europäischer Art produzieren, sollten z. B. auch die Ladenbacköfen aus Deutschland stammen“, so Bütün. Nach mehreren Reisen durch Europa, bei der sich die Führungsmannschaft der Bäckerei über verschiedenste Konzepte informierte, entschieden sich die Manager für Ladenbacköfen der WIESHEU GmbH, Affalterbach. Das Backergebnis der Läden und der Kundenservice vor Ort in der Türkei überzeugten die Bäckerei.

Um in Zukunft weiter zu wachsen, will das Unternehmen die Sandwichproduktion ausbauen. Heute sind die selbst hergestellten Snacks in einer Blisterverpackung gekühlt drei Tage lang haltbar. Durch die Investition in eine neue Anlage, in der die Backwaren unter Schutzgasatmosphäre verpackt werden, sollen die empfindlichen Sandwiches bald lang haltbar sein, ohne dass ihnen Konservierungsstoffe zugesetzt werden müssen. Ein weiterer Plan ist der Ausbau des Kekes-Geschäftes. Die Kekse sollen demnächst vor Ort in den Shops gebacken werden, damit der Kunde erlebt, wie die Gebäcke entstehen bzw. veredelt werden.

Generell ist das Backen vor den Augen der Kunden ein großes Thema. Ein Plan der Bäckerei ist die Produktion der Teiglinge vor Ort in einer gläsernen, handwerklichen Produktion. Die Überlegungen dazu laufen noch, doch Bütün kann sich 50 Franchise-Bäckereien mit diesem Konzept in Istanbul vorstellen. Aber nicht nur das Premium-Backwaren-Sortiment soll weiter ausgebaut werden. Überlegungen gehen auch in den Ausbau von Schulungsangeboten für Bäcker bis hin zur Produktion von TK-Backwaren für den Export in den Nahen Osten. Dazu soll in den nächsten zwei bis drei Jahren eine neue, dritte Produktion mit 20.000 m² Fläche entstehen. Das Ziel der Produktion von Premium-Backwaren will HEG GIDA dabei nicht aus den Augen lassen. +++

TROMP GROUP

TOTAL BAKERY SOLUTIONS

Produktionslinien für



Kuchen/Pies



Waffeln



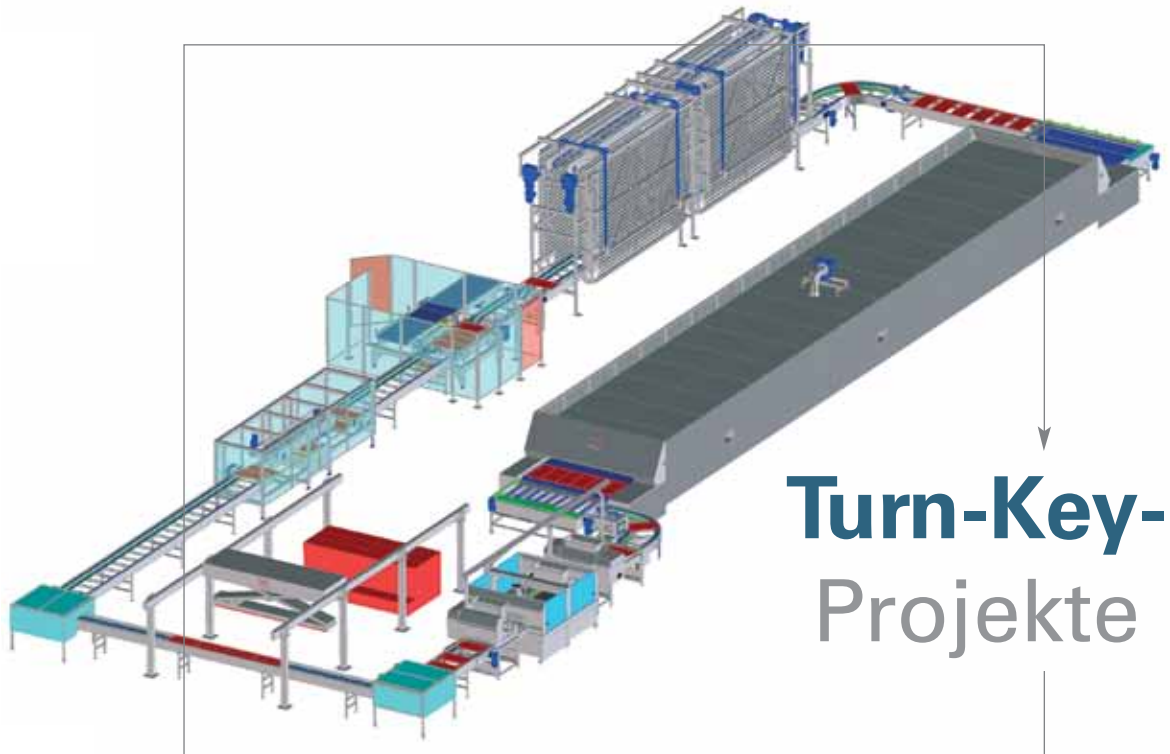
Pizza



Feingebäck



Brot



**Turn-Key-
Projekte**

TROMP GROUP

Ab sofort gehören Tromp Bakery Equipment, Vanderpol Baking Systems und Den Boer Baking Systems zu einer gemeinsamen Unternehmensgruppe, der Tromp Group.

KONZEPTE, DIE SICH AN PRODUKTEN ORIENTIEREN

Jede unserer drei Firmen bringt viele Jahre an Erfahrung und Fachwissen mit. Gemeinsam können wir daher unseren Kunden eine große Vielzahl an Bäckereimaschinen und -anlagen liefern.

EINZELANLAGEN

Jedes Unternehmen innerhalb der Tromp Group hat seine eigene Spezialisierung und bietet Einzelanlagen an. Gemeinsam realisieren wir Turn-Key-Projekte.

EINZIGARTIGE MARKTSTELLUNG

Mit unserem Zusammenschluss haben wir in der Backwarenindustrie eine einzigartige Marktstellung eingenommen. Sie gibt uns die Möglichkeit, unsere Kunden, aber auch die Industrie als ganzes, besser und umfassender zu bedienen.

WEITERE INFORMATIONEN: WWW.TROMPGROUP.NL



Dies ist ein Artikel aus der Fachzeitschrift **brot+backwaren, die 6-mal jährlich erscheint.**

Als Abonnent erhalten Sie die Fachzeitschrift mit Praxisreportagen, Berichten aus Forschung und Entwicklung, Marktanalysen und Firmenportraits sofort nach Erscheinen. Damit haben Sie einen fundierten und umfassenden Überblick über den aktuellen Stand der Technik sowie der Backbranche.

Interessierte können die Zeitschrift unter
www.brotundbackwaren.de

zum Kennenlernen kostenlos und unverbindlich
zum Probelesen bestellen.

In unserem Archiv auf dieser Homepage finden Sie sämtliche Berichte auch als PDF-Datei. Die Fachartikel finden Sie dort nach Jahrgängen sortiert; sie können per Volltextsuche durchsucht werden.

++ Copyrights, Texte zitieren und nutzen

Bitte beachten Sie, dass das einfache Zitieren unserer Texte erlaubt ist, solange sich die Länge des Zitats im Rahmen hält. Dabei halten wir drei Sätze für eine gute Grenze. Verlinken Sie bitte auf unseren Text. Nur wenn Sie mit dem Zitat Werbung machen oder es gewerbsmäßig an Dritte weitergeben wollen, fragen Sie uns bitte erst unter info@foodmultimedia.de.

Längeres Zitieren oder Übernehmen unserer Texte ist nur nach Übereinkunft mit f2m erlaubt. Bilder aus unseren Texten sowie Videos dürfen nur nach Lizenzierung mit den Rechteinhabern weiterverwendet werden.

Ansonsten gilt das übliche Copyright: Wir, die f2m food multimedia gmbh, behalten uns alle Rechte an den Beiträgen auf unserer Seite vor.

++ Haben Sie noch Fragen? Dann wenden Sie sich bitte an uns.